

1673 ROSÉ

TRENTODOC



Per Cesarini Sforza produrre uno spumante con il sigillo Trentodoc è un'arte meticolosa e allo stesso tempo una vocazione.

Dalla lavorazione di piccolissime partite di Pinot Nero provenienti dai vigneti più vocati della Valle di Cembra, nasce Cesarini Sforza 1673 Rosé, un Metodo Classico raro e raffinato, perfetto per le occasioni più esclusive.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel calice risplendono le sfumature del rosa antico delicato, arricchite da un perlage aristocratico, finissimo e persistente. Al naso i delicati sentori di more e mirtilli appena colti si intrecciano con un'intrigante nota di fragola nel finale. La ricchezza e la setosità al palato sono impreziosite da note di rosa canina, ciliegia matura e marzapane. La complessità del Pinot Nero, intrecciata armoniosamente con una struttura sapida e fresca, completa il quadro gusto-olfattivo.

VITIGNO

Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Val di Cembra

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-ovest; 450-600 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreni sciolti fluvio-glaciali da disfacimento di rocce porfiriche, poco strutturati, sabbiosi

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

RESA:

40 hl/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale tra fine agosto e la prima decade di settembre, pressatura soffice delle uve e breve macerazione in pressa per estrarre il colore. Successivamente avviene la fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox e l'affinamento sulle lisi per 7 mesi circa. In seguito, si attua la rifermentazione in bottiglia. La permanenza sui lieviti è di 60 mesi.

ALCOL

12,5% vol